Briefing Français
Tastings Grimbergen – Mort Subite – Houblon Chouffe @ Delhaize

Juin 2013

Contacts Yes Sir!

- Vous travaillez en Wallonie ou à Bruxelles: **0470/21.15.91** *(uniquement pour cette action)*
  => Si pas de réponse, laissez un message avec votre nom & numéro mobile!

- Fax: 02/245.64.08
- Email: **planning@yessir.be**
- Email rapports**: reporting@yessir.be**

- Yes Sir! – Karenberg – 1932 Sint-Stevens-Woluwe

Important

Emportez votre contrat avec vous, sur votre lieu de travail et signez le avant de commencer à travailler!

Tenue

Portez un jeans bleu ou noir classique + une chemise ou pull neutre + le tablier Grimbergen

Horaires:

- Samedi 15/06/2013: 10h30 à 18h30 (**sur place à 10h15!**)

8h de présence:

- 7h de dégustations effectives rémunérées
- 1h de pause (non rémunérée)

Pause:

- 40 min à l'heure du midi (vers 13h, en fonction de l'affluence dans le point de vente)
- 20 min vers 16h (en fonction de l'affluence dans le point de vente)

- Laissez le stand propre et ordonné (également pour éviter le vol)
- Placez le document de pause sur votre stand et notez l'heure de début et de fin (afin que les clients sachent à quelle heure la dégustation recommence)

- Prévenez le responsable rayon avant de prendre votre pause
- Pendant votre pause, vous enlevez votre tablier Grimbergen (ou assurez-vous qu'il ne soit pas visible!)

Présentation:

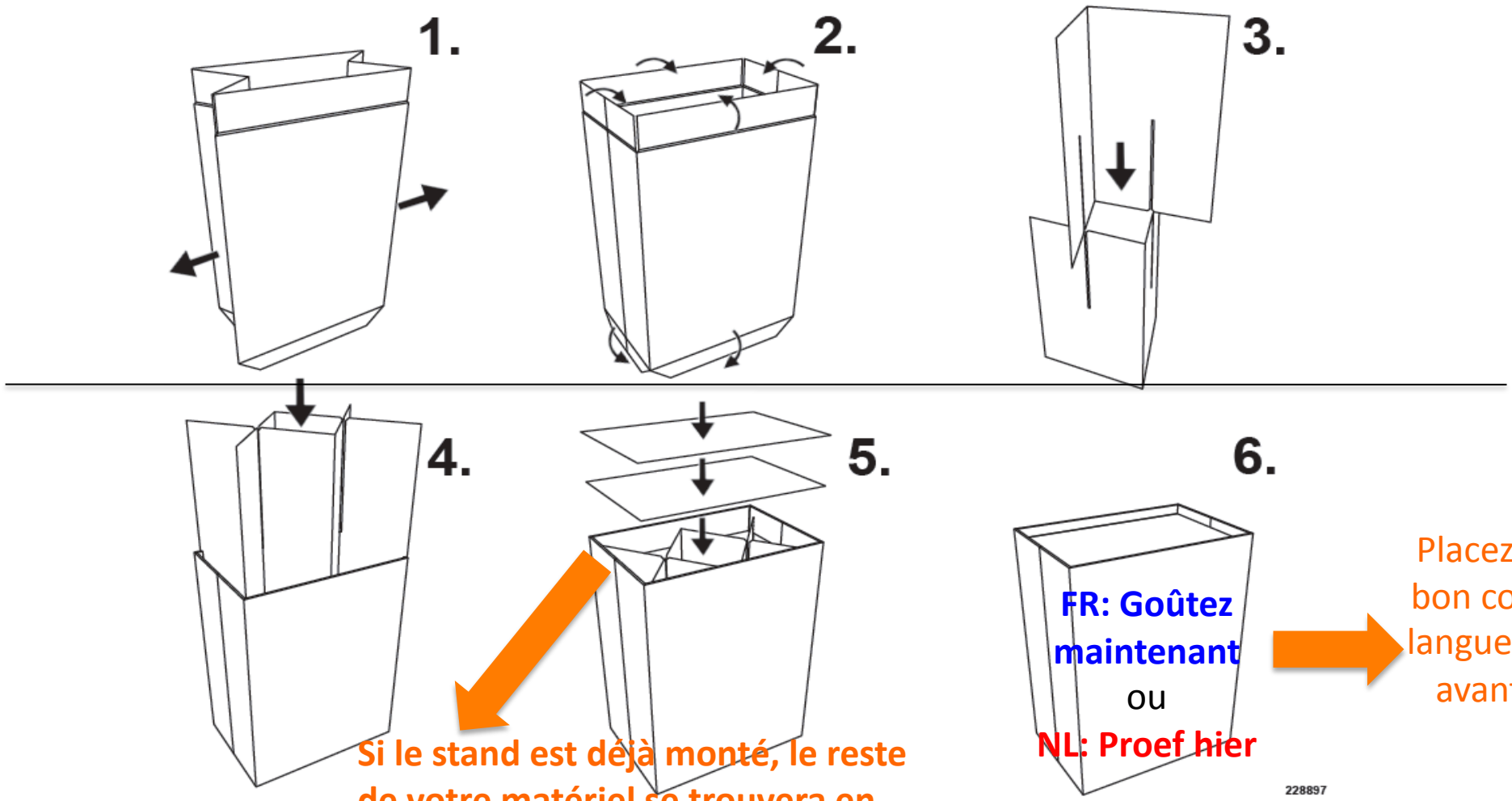
- Présentez-vous à l'accueil du point de vente comme animateur "Bière et fromage" / "Grimbergen" pour les dégustations de bières et inscrivez vous dans le régistre.

- Demandez à voir le directeur adjoint (soit le "chef alimentation" soit le "chef eau/ bières"). Présentez-vous comme animateur "Bière et Fromage" / Grimbergen et expliquez lui l'objectif et le but de l'action.

- Vérifiez avec lui où se trouve votre matériel. Le matériel (stand) sera dans la plupart des cas déjà installé. Si le stand n'est pas encore installé, vérifiez avec le responsable où le matériel se trouve (à l'acceuil) et voyez où vous pouvez vous installer.

- L'idéal est un endroit stratégique avec beaucoup de passage. Assurez vous qu'il ait des casiers à proximité afin que les clients puissent les prendre immédiatement.

Mode d'emploi:



Si le stand est déjà monté, le reste de votre matériel se trouvera en dessous des 2 plaques.

FR: Goûtez maintenant
ou
NL: Proef hier

Placez le bon code langue en avant.

yes Sir!

GRIMBERGEN
MORT SUBITE
KRIEK
MORT SUBITE
GUEUZE

GRIMBERGEN
MORT SUBITE
FROMAGE
GRATIS

GRIMBERGEN
GRATIS
150 GR OUDENDIJK
A L'ACHAT DE 2 CLIPS*
GOÛTEZ MAINTENANT
6+2 GRATIS
MORT SUBITE

Les règles générales

1/ Répartition des bières à déguster, par 100 gobelets: 40x Grimbergen Blonde, 40x Mort Subite Kriek & Mort Subite Gueuze, 20x Houblon Chouffe. **Ne promouvez pas d'autres bières que celles-ci!**

2/ Ne remplissez pas de gobelets à l'avance, servez-les toujours quand le consommateur regarde.

3/ Les bières se trouvent dans le frigo fruits et légumes dans la réserve du magasin, allez chercher quelques bouteilles du frigo au courant de la journée et/ou placez les dans un frigo à côté de vous (afin de garder les bières bien fraîches).

4/ Assurez-vous qu'il y ait des casiers de bière (Grimbergen / Mort Subite) près de votre stand afin que les shoppers puissent les acheter immédiatement.

5/ A mettre en avant (dégustations ainsi que pour la vente) = Grimbergen & Mort Subite

6/ Il y aura également une dégustation de fromage, placez le bol de fromage avec des cure-dents sur votre stand afin que les consommateurs puissent déguster la bière ainsi que le fromage. Fromage = Oudendijk jeune fromage.

7/ Matériel présent dans le magasin: 1 stand d'animation, 1 ouvre-bouteille, 1 tablier, 200 gobelets en plastique, 1 casier Grimbergen blonde, 1 casier Mort Subite Kriek, 1 casier Mort Subite Gueuze, 1 casier Houblon Chouffe

Grimbergen

En 1128, Saint Norbert fit construire une abbaye à Grimbergen, dans le Brabant-Flamand, celle-ci était destinée aux Norbertins.
Pendant des siècles, les pères-brasseurs se sont transmis cette recette. C'est dans ce même souci de qualité et de tradition que les Grimbergen (bières de haute fermentation) sont brassées par Alken-Maes. L'abbaye de Grimbergen a été, à plusieurs reprises, détruite par des incendies, mais à chaque fois elle est ressuscitée de ses cendres. Le phénix symbolise cette renaissance perpétuelle.

Grimbergen Blonde
Des matières premières d'excellente qualité font toute la richesse de cette bière blonde de haute fermentation. Elle se reconnaît par sa couleur blond-ocre.
Alc. 6.7% vol.

Goût
Légèrement fruitée, la Grimbergen blonde vous offre un bel équilibre entre douceur et amertume. Sa saveur ample et ronde fait d'elle une bière très appréciée.

Grimbergen Double Edition Spéciale
Le mélange de différents malts dote la Grimbergen Double d'une couleur rouge foncé proche de celle d'un "Bourgogne". Elle bénéficié d'un processus de seconde fermentation. Alc. 6.5% vol.

Goût
Cette bière présente un goût doux-amer très ample et de malt caramelisé. Cele fait d'elle une bière généreuse qui vous offre un maximum de plaisir lors de vos moments de détente.

Prix: 5,25€ / 6-clip
Promotion: 1 clip = 6+2 bouteilles gratuites
Promotion: 2 clip (2x 6+2clips) = Fromage Oudendijk 150g gratuit

Prix: 5,15€ / 6-clip
Promotion: 1 clip = 6+2 bouteilles gratuites
Promotion: 2 clips (2x 6+2clips) = Fromage Oudendijk 150g gratuit

Original

Original Kriek

Lambic artisanal dont la maturation en fûts de chêne se fait lentement et auquel de délicieuses cerises fraîches ont été ajoutées. Alc. 4.5% vol.

Prix: 3,45€ (4-clip)

Promotion: 2 clips (2 x 4-clips) = Fromage Oudendijk 150g gratuit

Original Gueuze

Bière lambic de fermentation spontanée, brassée artisanalement avec du moût, du froment et du houblon. La fermentation en fûts de chaîne se fait lentement. Alc. 4.5%

Prix: 3,75€ (4-clip)

Promotion: 2 clips (2 x 4-clips) = Fromage Oudendijk 150g gratuit

Houblon Chouffe

La Houblon Chouffe a été brassée pour la 1ère fois en 2006. Il s'agit d'une Bière de type « Indian Pale Ale », offrant un harmonieux équilibre entre un agréable goût fruité et une amertume bien prononcée : trois types de houblons entrent dans sa composition.
La Houblon Chouffe est non filtrée et est refermentée aussi bien en bouteille qu'en fût.

Prix: 5,95 € / 4-clips
Promotion: ???

Approche

1/ Allez à la rencontre du consommateur devant le stand dans le rayon/couloir (ne restez pas derrière le stand). Soyez proactif!
2/ Approchez un maximum de consommateurs de la manière suivante:

> **"Bonjour Monsieur/Madame,**
> **aujourd'hui il y a une grande dégustation de bières! quelle bière souhaitez-vous déguster?"**

Servez, laissez déguster le consommateur et argumentez la promotion.

Si le client **NE SOUHAITE PAS** déguster de bière => présentez quand même la promotion, un nombre de consommateurs ne souhaitera pas déguster mais ils achètent quand même de la bière (pour eux, leur famille/amis). Il est donc important et intéressant que tous les consommateurs entendent les promotions:

"EN PROMOTION AUJOURD'HUI: A l'achat de 2 packs Grimbergen blonde ou double ou Mort Subite Kriek ou Mort Subite Gueuze = fromage Oudendijk 150gr gratuit!"

*A L'achat de 2 clips de l'assortiment illustré !

Il ne faut pas que ce soit 2 clips identiques, la promotion peut également être mélangé:

Pex. 1 clip Grimbergen +1clip Mort Subite => fromage Oudendijk gratuit!

Démarrage des dégustations

- Vers 10h30, tout devra être prêt pour commencer les dégustations et les ventes.

- Quand vous êtes prêts, contactez votre personne de contact:
  Vous travaillez en Wallonie ou Bruxelles: **0470/21.15.91**
  => si pas de réponse laissez un message avec votre nom et lieu de travail (ville).

Points d'attention

- Hygiène (personnelle et du stand), propreté et rangement

- **18+** => pas de dégustations aux mineurs (demandez la carte d'identité!)

- Il n'est pas autorisé de déguster de la bière pendant votre prestation!

Rangement du matériel à la fin de votre journée / Stand

- Rangez votre matériel à la fin de votre journée. Le matériel ne sera pas récupéré par nos soins, vous pouvez donc garder le matériel non-consommable (stand, tablier, ouvre-bouteille = cadeau pour vous). Sinon, organisez vous avec le responsable rayon (poubelle du magasin). ATTENTION! Toutes les bouteilles de dégustations doivent rester en magasin!

Reporting = très important!

- Envoyez vos rapports complétés de 2 pages par fax à la fin de votre journée (faites le du magasin) => 02/245.64.08 ou par email: **reporting@yessir.be**

- Remplissez vos documents de reporting (nombre de contacts, dégustations, ventes, impressions de clients, …)

- Faites compléter la deuxième partie du rapportpar le responsable du rayon (évaluation)

- Envoyez vos contrats signées et complétés (bien vérifier les heures et les kms) par la poste ou par fax.

Reporting

- Stock début = le stock de produits que vous avez compté au début de votre journée
- Stock fin = le stock de produits que vous avez compté à la fin de votre journée
- Ventes = la différence entre le stock début et stock fin

=> Si il y a eu un réapprovisionnement au cours de la journée dans le rayon/emplacement, cummulez les quantités au stock du début.

- Nombre de passants = nombre de personnes qui sont passés (abordés ou pas) = estimation
- Nombre de contacts = nombre de personnes abordées
- Nombre de dégustations = nombre de gobelets utilisés

Bonne animation, bonnes dégustations
et bonnes ventes!